MEMORIAS
Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe




# ALEGORÍAS CON COCO Y ANÍS[1]



Fotografía: Julio César Gil Zubiría

**María Clara Escobar Gaitán***

**Ingredientes:**

1 libra de millo

mela'o de panela

1 coco rallado en plena tormenta, con rayos y truenos

1 copa de anís en el cielo estrellado

**Preludio y fuga:**

Tuesto el mi-Yo (y sobre todo, mi-Ello) para formar ramos de florecitas. Luego, a estas rosetas añado el mela'o a mi espíritu burlón y exalto la mezcla desde la alegría, pasando por el gozo hasta llegar al alborozo. En medio del alboroto y la algarabía, incorporo al coco tormentoso y disfruto del anís en el cielo estrellado.

Amaso, río a carcajadas y moldeo mi alegría en bola que ruede y arrastre cualquier asomo de tristeza o de ira.

---

[1] Inspirada en la siguiente receta tradicional de la Costa Caribe colombiana, rescatada de labios de la abuela de una amiga.




# ALEGRÍAS CON COCO Y ANÍS



Fotografía: Mario H. Consuegra

**Ingredientes:**

1 libra de millo

1 coco

1 copa de anís estrellado

½ taza de agua

**Para el mela'o:**

1 panela

1 ½ taza de agua

**Preparación:**

Previamente se pone a remojar el millo, luego se escurre. Se monta un caldero al fuego con ½ taza de agua aproximadamente; cuando esté caliente se va agregando el millo en pequeñas cantidades, y se tapa. Cuando el grano abra se retira del agua.




Aparte se prepara el almíbar o mela'o, derritiendo la panela en 1 ½ taza de agua, se deja cocinar hasta que alcance el punto de miel; con este mela'o se va rociando el millo ya tostado, al cual se ha añadido el coco rallado y el anís estrellado, para que la mezcla se impregne y se amasa con las manos humedecidas, dándole forma de bolas.

* Referencista en la Biblioteca Karl C. Parrish de la Universidad del Norte, donde ha estado vinculada también como profesora. Se graduó como licenciada en Literatura y Lengua Española de la Universidad del Cauca; con diplomado en Pedagogía Universitaria de la Universidad del Norte. Hizo estudios de maestría en Filosofía de la Ciencia, convenio Universidad del Valle – Universidad del Norte. Las recetas re-creadas son fruto de la participación en un taller lúdico-literario hace más de 10 años, orientado por Montse Roda.
mescobar@uninorte.edu.co; lemnisgata@gmail.com